Objet Prolongement de la vie utile de l'huile

Temps nécessaire 1 minute de préparation — 10 minutes d'exécution

Période Début de la journée de travail — Restaurants ouverts 24 h sur 24 : ???

Icônes de danger

Produits chimiques · Gaz/air/liquide sous pression · Électricité · Liquides très chauds/vapeur · Huile très chaude · Surfaces très chaudes · Manipulation manuelle · Pièces mobiles · Véhicules en mouvement · Objects/surfaces à arêtes vives · Sols glissants · Seringues et liquides organiques

Outillage et fournitures

Marche à suivre

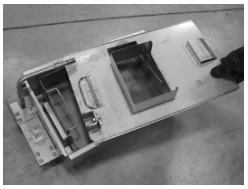
1 Interrupteur en position de marche
S'assurer que l'interrupteur principal est en position ON.

Conseil
Si le tampon de filtre n'a pas été remplacé, un rappel « CHANGE PAD » (rempl. tampon) s'affiche. Appuyer sur le bouton n° 1 pour annuler le message ; celui-ci continuera toutefois à s'afficher toutes les 4 minutes jusqu'à ce que le tampon ait été remplacé.

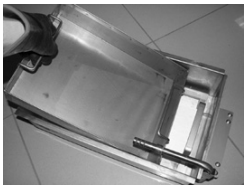
2 Retirer le bac de vidange de filtre
Ouvrir la porte, relever la butée de bac de vidange et retirer celui-ci en se servant de sa poignée.

Surfaces très chaudes
Ce bac pourrait être très chaud! Utiliser un chiffon ou gant de protection pour ne pas risquer de se brûler.

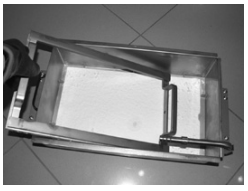
3 Enlever le couvercle du bac de vidange de filtre
Soulever le couvercle du bac de vidange pour l'enlever.



4 Retirer le panier à miettes
Soulever le panier à miettes pour l'enlever du bac de vidange. Essuyer le panier pour en enlever l'huile et les miettes. Le nettoyer avec de l'eau savonneuse puis le rincer soigneusement à l'eau très chaude.



5 Retirer la bague de retenue du tampon de filtre
Retirer la bague de retenue du tampon de filtre et la laver soigneusement à l'eau savonneuse. La rincer soigneusement à l'eau très chaude.

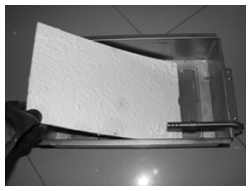


suite ▶

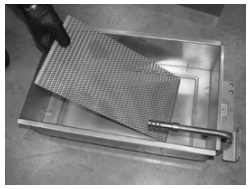
©McDonald's Corporation – Manuel d'entretien systématique – Révision : janvier 2008

Remplacement du tampon de filtre (suite)

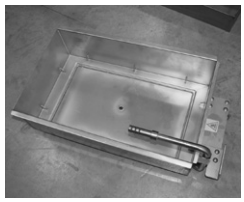
6 **Retirer le tampon de filtre du bac**
Retirer le tampon de filtre du bac et le jeter



7 **Retirer le tamis inférieur**
Retirer le tamis inférieur du bac et le nettoyer soigneusement à l'eau savonneuse. Bien le rincer à l'eau très chaude.

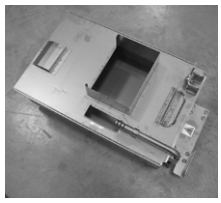


8 **Nettoyer le bac de vidange de filtre**
Essuyer le bac de vidange pour en enlever l'huile et les miettes. Le nettoyer à l'eau savonneuse et bien le rincer à l'eau très chaude.



9 **Remontage**
Remonter dans l'ordre inverse en plaçant d'abord le tamis inférieur dans le bac de filtre, puis le tampon, la bague de retenue et le ramasse-miettes.

Conseil
S'assurer que le bac de vidange, le tamis inférieur, le ramasse-miettes et la bague de retenue sont bien secs avant de placer le tampon de filtre dans le bac car l'eau le dissoudra.



10 **Lubrifier les joints toriques**
Avant de repousser le bac de vidange de filtre en position, lubrifier les joints toriques du tube de filtre avec de l'huile froide.

11 **Repousser le bac de vidange de filtre en place**
Repousser le bac de filtre sous la friteuse, en s'assurant que le tube de filtre est solidement raccordé et la butée du bac de vidange engagée.